



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI KUZU İNCİK

4 adet Kuzu incik
2 adet yumurta
1 adet Havuç (doğranmış)
2.adet Defne yaprağı
1 adet Kuru soğan (4'e kesilmiş)
2 çorba kaşığı Margarin
250 gr. Milföy hamuru
15 adet Tane karabiber
Tuz

Margarin eritilip, incikler alt, üst kızartılır. Soğan, havuç, defne yaprağı, tane karabiber ilave edilip, pişirilip, soğumaya alınır. Milföy hamuru oklava ile açılıp, 4 eşit parçaya bölünür. İnciklerin kemikleri dışarıda kalacak şekilde hamurlara sarılır. Hazırlanan incikler tepsiye dizilip, üzerine yumurta sarısı sürülerek 150C. Fırında 20-25 dk. pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.